GAGGENAU

取扱説明書

IHクッキングヒーター

CI 261 112
CI 481 112
CI 490 112

安全上のご注意

〇ご使用の前に、この「安全上のご注意」を良くお読みの上、正しくお使いください。

〇絵表示について
ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するものです。
また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。

表示と意味は次のようになっています。

⚠ 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
⚠ 注意	誤った取扱いをすると、人が障害を負うまたは重傷を負う可能性および物的損害が想定される内容

図記号の意味は次の通りです。

	△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。 図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。
	〇記号は、禁止の行為があることを告げるものです。 図の中や付近に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警告

禁止

揚げ物調理中はそばを離れないでください。

油の量が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 油の量は800g(0.9L)未満での調理はしないでください。
油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたり、そりがある鍋を使わないでください。
温度調節機能が働かなくなり、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

分解・改造・修理はしないでください。

異常動作をして、火災・感電・けがの
原因になります。
修理の場合はお買い求め先にご相談ください。

禁止

可燃物を近づけないでください。

新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものを
トッププレートの上やそばに置かないでください。
火災の原因になります。

禁止

**子供など取扱いに不慣れな方だけで
使わせたり、乳幼児に触れさせないで
ください。**

やけど・感電・けがの原因になります。

使用後は電源を切ってください。

火災の原因になります。
長期のご不在時はコンセントを抜いておいて
ください。

禁止

**余熱表示ランプが点灯中はトッププレート、
その周辺の金属部分に触れないでください。**

高温のためやけどの原因になります。
また、余熱表示ランプが消えてもすぐにさわら
ないでください。

禁止

トッププレートに衝撃を与えないでください。

万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま
使うと異常過熱や異常動作・感電の原因にな
ります。
このような場合は、ただちに使用をやめブレー
カーを「切」にして修理を依頼してください。

禁止

**すき間にピンや針金など異物を入れないで
ください。**

感電・異常動作の原因になります。

水ぬれ
禁止

水をかけないでください。

ショート・感電の原因になります。

注意

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

揚げ物中は油の飛び散りに注意してください。

やけどの原因になることがあります。鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れないでください。
油が適温にならないうちに材料を入れないでください。（油温があがっていくと、油が飛び散って危険です。）
調理中は顔を近づけないでください。

禁止

缶詰やアルミ箔など、鍋以外のものを置かないでください。

破損したり赤熱して、けが、やけどの原因になることがあります。

禁止

調理・湯沸かし以外の目的で使わないでください。

火災・やけどの原因になることがあります。

禁止

不安定な状態で、鍋を置かないでください。

トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体破損や落下などにより、けが、やけどの原因になることがあります。

接触禁止

鍋や把手など高温になる部分に触れないでください。

やけどの原因になることがあります。

禁止

空炊きをしたり、加熱しすぎないでください。

鍋の温度が上がり、やけどや調理している食材が発火する原因になります。
また、鍋のそり、変形、破損、トッププレートの破損の原因になることがあります。

接触禁止

使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっているため手を触れないでください。

やけどの原因になることがあります。
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため手を触れないでください。

禁止

金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッププレートに置かないでください。

熱くなった鍋に触れると金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。

禁止

他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わないでください。

温度制御装置が働かず、異常動作し火災の原因になることがあります。

禁止

鍋などの下に紙などを敷いて調理しないでください。

鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。

禁止

油煙が多くなったら電源を切ってください。

油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります

禁止

火気を近づけないでください。

感電・漏電の原因になることがあります。

禁止

IHヒーター下部のフロアキャビネット内に可燃性のもの、引火性のものを収納しないでください。

火災の原因になることがあります。

ご使用の前に

〇お願い

●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）

●高温の鍋をコントロールパネルの上に置かないでください。

●使用中は磁力線が出ていますので、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
・キャッシュカード、IC カード、ラジオ、テレビ（受信障害を及ぼすことがあります。）など

●酸の強い食品や塩素系漂白剤が付いた場合はすぐ拭き取ってください。
放置するとトッププレートが変色することがあります。
※酸の強い食品･･･ジャム、レモンやライムのしぼり汁、梅を使った食品

●砂糖や砂糖が多く含まれる食品が付いた場合はすぐ拭き取ってください。
放置するとトッププレートに損傷を与えることがあります。

〇お知らせ

●鍋底面やトッププレート面に水や油が付着した状態でお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。

●鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。その場合は鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。10cm 以下の小さな鍋の場合音は止まりません。

●スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。

●ブースター機能（13 ページ）を長時間連続してお使いになると、内部の電子回路を保護するために自動的に通電が停止することがあります。その場合は、スイッチをいったん切って数分間お待ちいただいてから、スイッチを入れ直してください。

●調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。ファンは内部が冷却すると止まります。

●お使いの鍋が電磁調理器に適さない、または鍋底の直径が調理ゾーンの直径より極端に小さい場合は
作動ランプが点滅します。

IHクッキングヒータで使える鍋について

○使える鍋

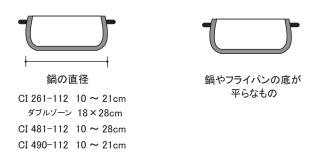
●鍋底が磁石に付く鍋　　※なるべくつきの良い鍋をお使いください。

・鉄、 鉄鋳物　　※鉄鋳物は多少火力が落ちます。

・鉄ホーロー　　※ホーロー鍋で鍋底が薄いものは空炊きをすると底面のホーローが溶けることがあります。

・ステンレス（18・18-8・18-10）
※底の厚さが 1.5mm 以上の鍋は火力が落ちたり使えない場合があります。

・クラッド鍋　　※種類によっては発熱しないものがあります。

・底が平らで、 底の直径が使用する調理ゾーンとほぼ同じ大きさの鍋。

※底の薄い鍋は鍋底が変形することがあります。 低めの火力でご使用ください。

※使える鍋でも形状、 材質により火力が変わります。

○使えない鍋

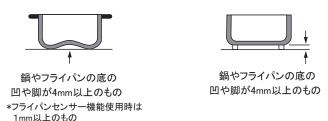
●耐熱ガラス、 陶磁器（土鍋など）

●銅、 アルミなど鍋底が磁石につかない鍋

●鍋底に銅やアルミを貼ってあるもの

●鍋底の直径が 10cm 以下のもの
※鍋底の直径が 8cm でも加熱しますが振動したり移動して危険です。

●底の丸いもの（中華鍋など）

●底に 4mm 以上のそりや脚が付いているもの
※鍋底がトッププレートに密着しない鍋は安全装置が正常に働かない場合があります。

各部の名称

CI 261 112

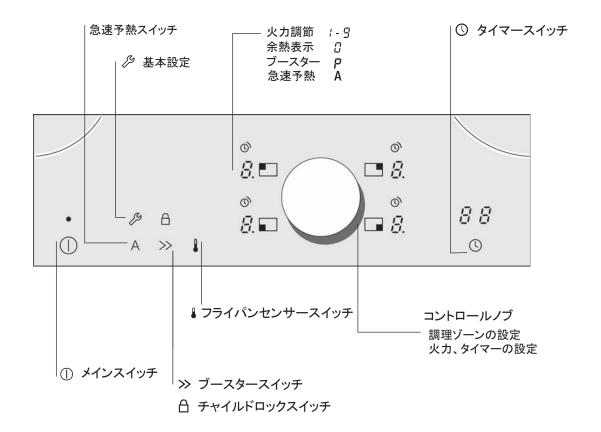
1．直径14．5cm　1.4 kw
　ブースター作動時　1.8 kw
2．直径18cm　1.8 kw
　ブースター作動時　2.5 kw
3．直径14．5cm　1.4 kw
　ブースター作動時　1.8 kw
4．直径 21cm　2.2 kw
　ブースター作動時　3.3 kw
5．２＋5の楕円ゾーン
　28 cm × 18cm　2.0 kw
　ブースター作動時　2.6 kw

CI 481 112

1．直径 21cm　2.2 kw
　ブースター作動時　3.3 kw
2．直径 14．5 cm　1.4 kw
　ブースター作動時　1.8 kw
3．直径28cm　2.4 kw
　ブースター作動時　3.6 kw
4．直径 14．5cm　1.4 kw
　ブースター作動時　1.8 kw

CI 490 112

1．直径 18cm　1.8 kw
　ブースター作動時　2.5 kw
2．直径 18cm　1.8 kw
　ブースター作動時　2.5 kw
3．直径 14．5 cm　1.4 kw
　ブースター作動時　1.8 kw
4．直径21 cm　2.2 kw
　ブースター作動時　3.3 kw

コントロールパネル

メインスイッチ（電源スイッチ）

スイッチを入れる

① に触れます。

ピーッという音が鳴り、インジケーターがすべて点灯します。

スイッチを切る

① に触れます。

ピーッという音が鳴り、インジケーターが消えます。

調理ゾーンが熱い間は“ インジケーター 0”が光ってお知らせします。

注：すべての調理ゾーンの火力表示を“0”にすると、自動的にメインスイッチが切れます。

調理ゾーンの設定と火力調節

調理ゾーン

○ シングル調理ゾーン	料理に適した調理ゾーンをお選びください。 鍋のサイズは調理ゾーンと同じ位の大きさのものをお使いください。
⊂⊃ 楕円形の調理ゾーン CI 261 112	楕円形の調理ゾーンに同じ位のサイズの楕円形の鍋を置いた時、 調理ゾーンのスイッチは自動的にオンになります。

調理ゾーン、火力、タイマーの設定はコントロールノブで行ないます。
※コントロールノブは磁気を帯びています。

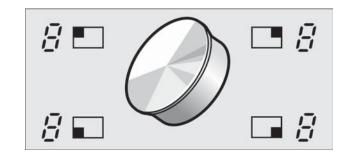
・・・ 取り外し可能なコントロールノブ

コントロールノブを調理ゾーン表示部の中心に置き、お使いになる調理ゾーンの方向に近づけた後、ノブから手を離すと自動的に中心部に戻り、調理ゾーンが選択されます。その状態でコントロールノブを回すと出力の設定ができます。（1～9）

・調理中にノブを取り外すと3秒後にすべての調理ゾーンのスイッチが切れます。

ご注意
ノブを取り外して3秒以内に他の金属製のものを置くと、再びスイッチが入り加熱が再開されることがありますので、スイッチは必ずメインスイッチを使ってオフにしてください。

・・・コントロールノブの保管上の注意

コントロールノブは強力な磁気を帯びていますので、ディスク クレジットカード ICカード等の近くに置かないでください。
また、テレビやモニターに近づけないでください。

ご注意 ：
心臓用ペースメーカーをお使いの方は衣類のポケットなどに入れて持ち運ばないでください。
少なくともペースメーカーから10cm 離してください。

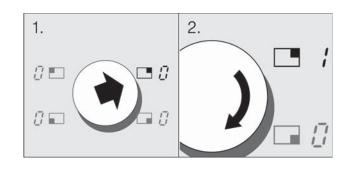
■　調理の種類と火力のめやす

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
お湯を沸かす									
焼く　肉									
煮る　スープ　ソース									
茹でる　野菜									
焼く　肉　じゃがいも									
焼く　魚									
焼く　小麦粉料理　卵料理									
炒める　小麦粉　玉ねぎ									
キツネ色に焼く　アーモンド　パン粉 焼く　ベーコン 煮詰める　ブイヨン　ソース									
蓋をしないでゆっくり調理　ポテトボール　野菜スープ									
蓋をしないでゆっくり調理　ソーセージのボイル									
ふかす　野菜　じゃがいも　魚 軽く揚げる　野菜　果物　魚 焼く　ミートロール　ロースト　野菜									
焼く　グーラシュ									
蓋をしてゆっくり調理　スープ　ソース									
解凍　冷凍食品									
ふやかす　米　豆類 固める　卵料理									
保温									
溶かす　バター　チョコレート									

操作方法

調理の手順

1. 鍋に材料を入れ、調理ゾーンの中央に置き、メインスイッチ ① に触れて電源を入れてください。

2. コントロールノブを、使用する調理ゾーンの方向にスライドさせます。
使用する調理ゾーンのみインジケーターが点灯し、“ 0 ”が表示されます。（下図1. 参照）

3. コントロールノブを中央に戻します。
・ノブから手を離すと自動的に中央に戻ります。

4. 5秒以内にコントロールノブを回してご希望の火力1～9を設定してください。
（上図2. 参照）
・設定した数字が点灯し、5秒後にすべてのインジケーターが点灯し、加熱を開始します。

□ 火力は 1（最小）から9（最大）まで17段階です。
□ 火力を変更するときは、調理ゾーンを選びご希望の火力に設定してください。
□ スイッチを切るときは、調理ゾーンを選び、火力を 0 にしてください。
スイッチを切った後、調理ゾーンが熱い間は、インジケーター 0 が光っています。

ブースター機能

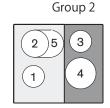
ブースター機能は通常の最大火力“ 9 ”よりも強い火力で10分間加熱する機能です。
この機能は、大量の湯を短時間で沸かす時などに使用します。

ブースター機能を使う時は、同じグループ内のもう一方の調理ゾーンは使用することができません。
（左図参照）

例えば、グループ1の調理ゾーン①をブースター設定すると、調理ゾーン②は使用できません。

もし、調理ゾーン②を使用中に調理ゾーン①をブースター設定にすると、“ P ”と最初に設定した火力レベルの数字が交互に点灯した後、最初に設定した火力に戻ります。

グループ2の調理ゾーンについても同様です。

Group 2
2 3 1 4
Group 1
CI 481 112

CI 261 112

Group 2
2 3 1 4
Group 1
CI 490 112

ブースター機能設定の手順

1. コントロールノブでお使いになる調理ゾーンを選んでください。
2. ブースタースイッチ ≫ に触れる。
   ・ ディスプレイに“ P ”が表示され、ブースター機能が10分間作動した後、最大火力“ 9 ” に戻ります。

ブースター機能の解除

1. コントロールノブで解除する調理ゾーンを選ぶ。
2. ブースタースイッチ ≫ に触れると“ P ”の表示が消え、ブースター機能を停止します。

＊ 器具の内部が異常過熱した時は、電子部品を保護する為、自動的にブースター機能を停止する事があります。

急速予熱機能

食品を焼いたり炒めたりする時のポイントは火加減と食品をフライパンや鍋に入れるタイミングです。
急速予熱機能はフライパンや鍋をより短時間で希望火力に予熱をするための機能です。
この機能を使えば調理の時間を短縮すると同時に、希望の火加減までの予熱が的確にできるので、料理の失敗を防ぐことができます。

急速予熱機能はすべての調理ゾーンでお使いいただけます。
急速予熱機能に設定しますと、加熱開始直後は最大火力“9”で加熱を始め、設定した時間が経過すると最初に設定した火力に自動的に戻ります。
例えば実際に調理する火力が“5”の場合、この機能を使うと最初の1分間は最大火力“9”で加熱をし、1分後設定火力“5”に戻りますので、最初から希望火力5で予熱をするより早い時間で予熱を完了することができます。

急速予熱の時間はあらかじめ1分から20分の範囲で設定することができますが、出荷時は“1分間”に設定してあります。
また、急速予熱スイッチＡに触れた後5秒以内であれば、コントロールノブを回して急速予熱時間を変更することができます。

急速予熱の手順

1. お使いになる調理ゾーンを選び、急速予熱終了後の火力レベルを設定してください。
   火力設定“9”とブースターにはこの機能はありません。
2. 急速予熱スイッチＡ に触れると、タイマーの時間表示部に5秒間予熱の時間と A が交互に表示され、その後シグナル音とともに最高火力“9”で加熱を開始します。
   5秒以内であればコントロールノブを回して急速予熱時間を変更することができます。
3. A と設定火力レベルが交互に表示され、設定時間が経過後最初に設定した火力に切り替わります。

ご注意 ：

□ 予熱時間は調理により1分から20分の範囲で設定することができます。
□ 大量の水を沸かすには適しておりません。
□ 牛乳の温めに急速予熱を使用すると、泡が鍋から溢れ出ることがありますのでご注意ください。

タイマー機能

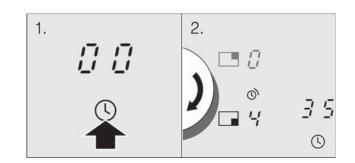
タイマー機能には次の2種類の使い方があります。

・各調理ゾーンのスイッチを自動的に切る。

・クッキングタイマーとして使用する。

調理ゾーンのスイッチを自動的に切る場合

■ 設定の手順

1. メインスイッチをONにして、使用する調理ゾーンの設定をしてください。
2. タイマースイッチに触れると、選択した調理ゾーンの表示部にインジケーター が点灯し、の上に 00 が点灯します。
3. コントロールノブを回して調理時間を設定します。数秒後、シグナル音が鳴りタイマーはカウントダウンを開始します。
   複数の調理ゾーンにタイマーを設定した場合は、一番短く設定した調理時間が表示されます。
4. 設定した時間が経過すると自動的にスイッチが切れ、シグナル音が鳴り 0 00 が点滅します。
   に触れるとインジケーターは消えて、シグナル音も停止します。

●設定時間の変更　　設定の手順 1.2.3を再度行ってください。

●タイマーの中止　　コントロールノブで中止したい調理ゾーンを選択後、コントロールノブを回して表示を 00 にします。
数秒で表示が消えタイマーがキャンセルされます。
＊タイマーは中止されますが調理は継続されます。

＊タイマーは最大90分までの調理時間を設定できます。

クッキングタイマーとして使用する場合

設定の手順

1. タイマースイッチに触れると 00 が点灯します。
   ＊調理ゾーンの設定はしないでください。
2. コントロールノブを回してご希望の時間を設定してください。
   設定時間が経過するとシグナル音が鳴り、 と 00 が点滅します。
   に触れると表示が消え、シグナル音も止まります。

設定時間の変更

タイマースイッチを押し、コントロールノブを回して変更する時間をセットし直してください。

フライパンセンサー機能

この自動温度調節機能は、手前の ① と ④ の調理ゾーンで調理をする際に、フライパンの温度を設定したレベルに保ち、油の過熱を防ぐことができる機能です。
ただし、CI 490 112 は ② と ④ の調理ゾーンでご使用いただけます。

フライパンセンサー調理で使えるフライパン

フライパンセンサー調理機能をご使用になるには下記のようなフライパンをご使用ください。

- ■ 直径が24～26cm、底の厚さが2.6mm以上のもの
- ■ 底の材質がステンレス、鉄などの強磁性のもの
  底に磁性体を貼ったものや、鉄などを吹き付けた溶射加工品は使えません。
- ■ 底が平らなもの（中央凹部の材質が強磁性でへこみが1mm以下）

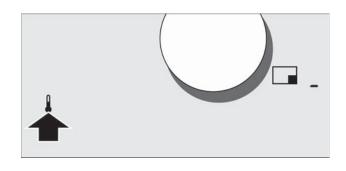
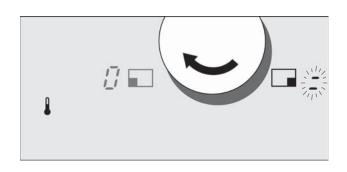
上記条件以外のフライパンをお使いの場合は、余熱に時間がかかったり適当な温度にならない場合があります。

推奨フライパン

スキャンパン	ソテーパン26cm	
WMF	ナノデュールフライパン24cm	品番：018WF-2928
ヨシカワ	アズクラッドプロマスターフライパン26cm	品番：YH-8963

■ 調理の前に必ずお読みください。

・ 揚げ物をされるときは決してその場から離れないでください。
・ 鍋などは必ず調理ゾーンの中央に置いてください。
・ 鍋などの底の大きさと同じ（ほぼ等しい）大きさの調理ゾーンをお使いください。
・ フライパンセンサー機能をお使いの時は、鍋やフライパンにフタをしないでください。
　センサーが正常に作動しないことがあります。
・ 古くなった調理油は使用しないでください。

フライパンセンサー機能ご使用の手順

1. フライパンをお使いになる調理ゾーンの上に置き、コントロールノブで調理ゾーン選択してください。
2. 🌡 に触れると選択した調理ゾーンに _ インジケーターが点灯します。
3. コントロールノブを回して最適な温度レベルを選択してください。
   _ インジケーターが点滅し、5秒後にピッという音が鳴り機能がスタートします。
   設定した温度レベルに上がるまで、_ インジケーターは点滅します。
4. 設定した温度レベルに達すると、ピピピッという音が鳴り _ インジケーターは点灯します。
5. ここでフライパンにオイルを加え、続けて食材も加え調理を開始してください。
   食材が焦げないように軽くかき混ぜてください。
6. 調理が終了したら、調理ゾーン選択して 🌡 に触れ、次に鍋を移動させてください。

温度設定

レベル	温度	適している料理
最大 ≡.	高温　（約240℃）＊	例えば、ジャガイモ料理、ジャガイモのソテー、ステーキ（レア）
中プラス ≡	中高温（約210℃）＊	例えば、パン粉をまぶした冷凍食品、薄切り肉、野菜などの揚げ物
中　＝	中低温（約180℃）＊	例えば、ハンバーグ、ソーセージ、魚などの揚げ物
最小 _	低温　（約150℃）＊	例えば、バター、オリーブオイル、マーガリンを使ったオムレツ

＊　推奨フライパンを使用した際のフライパン温度のおおよその目安です。
フライパンに油を入れたとき、油の温度は上記 ＊温度より20℃～25℃位低くなります。
揚げ物をする場合は、設定温度を“中高温または中低温”にして、油は必ず300cc以上入れてください。

フライパンセンサー機能使用時の調理の種類と火力、調理時間のめやす

この表は、それぞれの食材に対してどのような温度設定が最適かを示したものです。調理時間は食品の種類、重さ、厚さ、品質によって変わります。
表中の設定温度は、推奨フライパンをご使用いただいた際のものです。他製品を使用された場合は設定温度や調理時間が異なる場合がございます。

		設定温度	所要調理時間
肉	子牛肉エスカロープ(パン粉付あるいはパン粉なしでソテー　厚さ1.5cm)	中高温	6–10分
	ヒレ肉–ポーク、ビーフ、子牛　(ミディアム 厚さ2.5cm)	中高温	6–10分
	ポーク、ラム厚切り肉(厚さ2cm)	中温	10–17分
	子牛ステーキ　(レア　厚さ3cm)	最高温度	6–8分
	子牛ステーキ(ミディアムあるいはウェルダン 厚さ3cm)	中高温	8–12分
	ラム腰肉(中間サイズ 厚さ1.5–2.5cm)	中温	10–15分
	チキンむね肉(厚さ2cm)	中温	10–20分
	生、または予熱したソーセー(φ1–3cm)	中温	8–20分
	ハンバーグ/ミートボール(厚さ1–3cm)	中温	6–30分
	ラグー(肉と野菜のシチュー)	中高温	7–12分
	ミンチ肉	中央音	6–10分
	ベーコン	最低温度	5–8分
魚	魚(丸ごと)	中温	15–25分
	魚切り身–パン粉付あるいはパン粉なし	中温/中高温	10–20分
	サーモン切り身(厚さ2.5cm)	中温	8–12分
	マグロステーキ　(ウェルダン　厚さ2.5cm)	中温	8–12分
	車エビ、小エビ	中高温	4–8分
	魚介類	中高温	5–8分
卵料理	クレープ	中高温	ひとつずつ揚げる
	オムレツ	中温	ひとつずつ揚げる
	目玉焼き	中温/中高温	2–6分
	炒り卵	中温	2–4分
	フレンチトースト	中間温度	ひとつずつ揚げる
じゃがいも	茹でた皮付きじゃがいもを揚げたもの	最高温度	6–12分
	生のじゃがいもを揚げたもの	中温	15–25分
	ポテトパンケーキ	最高温度	ひとつずつ揚げる
	クラッシュポテト	最低温度	30–40分
	じゃがいものソテー	中高温	10–15分
野菜	ガーリック/玉ねぎ	中温	2–10分
	ズッキーニ/なす	中間温度	4–12分
	赤ピーマン、グリーンアスパラガス、ニンジン	中間温度	4–15分
	マッシュルーム	中高温	10–15分
	野菜のソテー	中高温	6–10分
冷凍食品	魚切り身–パン粉付あるいはパン粉なし(厚さ0.5–1cm)	中間温度	10–20分
	野菜のソテー、その他の料理	最低温度	8–15分
	春巻き(厚さ2–3.5cm)	中間温度	10–30分
その他	米/麺類	最高温度	8–15分
	菓子パン	中間温度	6–10分
	アーモンド、パインの実のロースト	最低温度	3–7分

安全機能について

切り忘れ防止機能

万一スイッチを切り忘れても、所定の時間が過ぎると切り忘れ防止機能が作動しスイッチを切ります。

切り忘れ防止機能が作動するまでの時間の目安

火力設定	作動までの時間
1 ～ 1.	10 時間
2 ～ 3.	5時間
4 ～ 5	4時間
5. ～ 6.	3時間
7 ～ 7.	2時間
8 ～ 9	1時間

但し、作動時間は鍋の材質、鍋の中に入っているものにより変動します。

チャイルドロック

小さいお子様が近くに来た時、一時的に調理ゾーンの操作をロックすることができます。
この機能を使う場合はあらかじめ「基本設定」のメニュー c2 でチャイルドロックをONに設定しておいてください。（P20 基本設定）

■ 設定方法

メインスイッチを入れるとインジケーター が数秒点灯します。
次に を4秒以上、ピーっという音が鳴るまで押します。
これでロックは設定されました。
しばらくするとインジケーター は消えます。

■ 解除方法

メインスイッチを入れるとインジケーター が数秒点灯します。
次に を4秒以上、ピーっという音が鳴るまで押します。
これでロックは解除されました。

余熱表示

このクッキングヒーターには余熱表示機能がついており、調理が終わった後もトッププレートが熱い間は表示でお知らせします。
メインスイッチを切っても調理ゾーンが熱い間は“インジケーター 0 ”が光っています。
調理中に（メインスイッチが入っている時）鍋を取り外すと、“インジケーター 0 ”と調理中の火力を示す数字が交互に表示されます。

鍋なし自動停止機能

次のような場合にはインジケーターが点滅して自動的に加熱を停止します。

・鍋を置いていない場合
・鍋の材質がIHに対応していない金属の場合
・鍋のサイズが適合しない場合
・調理中に鍋を外した場合

温度過昇防止機能

炒め料理や空炊きなどによって鍋底が高温になった場合、自動的に火力を下げ、さらに異常な温度になった時は加熱を停止します。

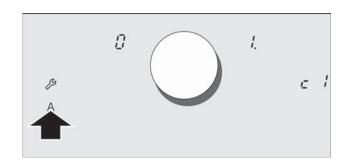
基本設定

トッププレートはさまざまな基本設定がされており、いくつかの設定は変更することができます。

●お買い上げ時は＊に設定されています。

c1	シグナル音を止める 短いシグナル音…各スイッチが押されたことの確認 長いシグナル音…間違った操作を表すもの	0 ほとんどのシグナル音：ON ＊ 1 すべてのシグナル音：ON
c2	チャイルドロック この機能はお子様がさわっても大丈夫なように操作をロックをする設定。	＊ 0 チャイルドロック：OFF 1 チャイルドロック：ON
c3	初期設定 お買い上げの本機は、出荷時に日本仕様に設定されていますので操作はしないでください。	
c4	ホットプレートセレクション ホットプレートを選択して操作をした後、5秒間は選択が継続されていますが、5秒後は再選択をしないと操作をすることはできません。 ホットプレートセレクションをOFFに設定すると、ホットプレートの選択は変更しない限り継続されます。	＊ t ホットプレートセレクション：ON t. ホットプレートセレクション：OFF
c5	電力機能の調整 お買い上げの本機は、出荷時に日本仕様に設定されていますので操作はしないでください。	

基本設定の操作手順

1. メインスイッチに触れて電源を入れてください。
2. 10 秒後に が点灯します。 4 秒以上 A を押すと、 ピッというシグナル音が鳴って同時にプログラム機能が c と 1 で表示されます。
3. ご希望の機能のインジケーターが表示されるまで A を押します。
4. 次にコントロールノブをご希望の設定値に近づけて選択してください。
5. もう一度 A を 4 秒以上押して、 ピッというシグナル音を確認してください。
6. これで正しく設定されました。

お手入れについて

トッププレート（セラミックガラス）のお手入れ

・軽い汚れ
お湯に浸したタオルかスポンジなどでこすり取ってください。

・軽く焼き固まった汚れ
汚れた部分をお湯に浸したタオルで湿らせた後、スポンジなどでこすり取ってください。

・リング状に焼き固まったひどい汚れ
汚れた部分に少量の酢をふりかけ、しばらくしてからスクレイパーで軽く削り取ってください。その後セラミッククリーナーで汚れをこすり取ってください。
仕上げに柔らかい布でクリーナーを拭き取ってください。

＊セラミッククリーナー、スクレイパーは別売でご用意しております。

セラミッククリーナー	品番：3/4403-00/08	¥1,995	
スクレイパー	品番：3/4292-02/08	¥1,995	（共に送料別途）

コントロールノブのお手入れ

・中性洗剤を溶かしたお湯に浸したタオルで汚れを拭き取ってください。
・強い洗剤や研磨剤入りの洗剤は使わないでください。
・故障の原因になりますので水やお湯につけたり、食器洗い機を使って洗わないでください。

ご注意

スチーム洗浄機を使ったり、水をかけてクリーニングをすると漏電の原因になりますので、絶対になさらないでください。

エラーメッセージ

エラー表示	症　状	確認事項・処置方法
Er と数字 d と数字　が表示される E と数字	電気系統に不具合が発生じている。	電源プラグを抜くか、IH クッキングヒーター専用回路のブレーカーを OFF にし、その後電源プラグを差し込むかブレーカーを ON にしてください。 それでも再度エラーが表示される場合はアフターサービスを依頼してください。
F0/F9　が表示される	機器の作動中に内部で不具合が発生している。	電源プラグを抜くか、IH クッキングヒーター専用回路のブレーカーを OFF にし、その後電源プラグを差し込むかブレーカーを ON にしてください。 それでも再度エラーが表示される場合はアフターサービスを依頼してください。
H　が表示される	電子系統がオーバーヒートして調理ゾーンが OFF 状態になっている。	電子系統がじゅうぶん冷却するまでお待ちください。温度が下がった後にコントロールパネルの任意のスイッチに触れると表示は消えます。
F4　が表示される	電子系統がオーバーヒートしてすべての調理ゾーンが OFF 状態になっている。	電子系統がじゅうぶん冷却するまでお待ちください。温度が下がった後にコントロールパネルの任意のスイッチに触れると表示は消えます。
U1　が表示される	電圧が低すぎる。	IH クッキングヒーター専用回路のブレーカーを OFF[にし、数秒経ってから再度 ON にしてください。 それでもエラーが表示される場合は電力会社にお問い合わせください。
U2/U3　が表示される	調理ゾーンがオーバーヒートして機器を保護するために自動的にスイッチが切れた。	温度が下がるまでお待ちください。 数分たったら再度スイッチを入れてください。

故障かな？と思ったら

症　状	調べるところ	処置方法
メインスイッチが入らない	ブレーカーが「切」になっているか、 電源プラグが抜けていませんか。	ブレーカーを「入」にする。 電源プラグを差し込む。
選択した調理ゾーンの火力レベルの数字が点滅して加熱しない。	使えない鍋を使っていませんか。 鍋が調理ゾーンの中央から外れていませんか。	使える鍋をトッププレートに正しく置いてください。
調理中、「ブーン」という音や、「ジー」という音がする。	鍋の種類によっては音がする場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください。 鍋の位置をずらすか置き直す止まることがあります。
使用中やスイッチを切っても運転音がする。	本体内部に温度を下げるための冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がれば止まります。
ブースター加熱ができない。	グループ内の他の調理ゾーンを使用中ではありませんか。	ブースター設定は同じグループ内では同時に使用できません。 片方のスイッチを切ってください。

以上をお調べになって、 それでも不具合がある時は使用を中止し、 必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。
そしてお買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品　名　　ガゲナウ　4 つ口 IH クッキングヒーター
2. 型　名　　CI 261 112　CI 481 112　CI 490 112
3. 据付年月日
4. 故障の状況 （できるだけ詳しく）

保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、 販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。
その際、 必ず「据付日、 販売店名」等が記入されていることをご確認の上、 記載内容をよくお読みになり、
大切に保管してください。
●保証期間は据付日から 2 年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に、 22 ページの『故障かな？と思ったら』をお読みになりもう一度ご確認ください。
ご確認になって、 なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、 必ず販売店もしくはサービス店
にご連絡ください。
●保証期間中の修理
　保証書の記載内容に基づき無料で修理いたします。
●保証期間経過後の修理
　修理により製品の機能が維持、 回復できる場合には、 ご要望により有料で修理いたします。
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。
　＊性能部品とは、 その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

仕　様

型　式	CI 261 112	CI 481 112	CI 490 112
電　源	単相 200V　50/60Hz	単相 200V　50/60Hz	単相 200V　50/60Hz
消費電力	前右　2.2kW ブースター作動時　3.3kW 前左　1.4kW ブースター作動時　1.8kW 後右　1.4kW ブースター作動時　1.8kW 後左　1.8kW ブースター作動時　2.5kW ダブルゾーン 2.0kW ブースター作動時　2.6kW	前右　1.4kW ブースター作動時　1.8kW 前左　2.2kW ブースター作動時　3.3kW 後右　2.4kW ブースター作動時　3.6kW 後左　1.4kW ブースター作動時　1.8kW	左　1.8kW ブースター作動時　2.5kW 中左　1.8kW ブースター作動時　2.5kW 中右　1.4kW ブースター作動時　1.8kW 右　2.2kW ブースター作動時　3.3kW
消費電力 （最大）	5.9kW（リミット）	5.9kW（リミット）	5.9kW（リミット）
外形寸法	W590×D520×H56（mm）	W804×D520×H58（mm）	W908×D360×H58（mm）
重　量	11.0 kg	14.5 kg	12.0 kg

輸入販売元

株式会社 N. TEC
〒651-1411
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7
☎ 078-904-3101　FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC　東京支店
〒101-0032
東京都千代田区岩本町2-8-9 林慶ビル6F
☎ 03-5833-0833　FAX 03-5833-0855